



Bijgerechten

Aziatische wortelnoedels met chili-sojasaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

60 gram cashewnoten (grof gehakt)
2 selderstengels (klein gesneden)
1 koriander (bosje, grof gehakt)
1 rode paprika (in reepjes)
4 lente-uitjes (in ringen)
4 wortelen

Voor de chilisaus

1 rode chilipeper (fijnggehakt)
1 eetlepel gember (geraspt)
150 gram zonnebloemolie
1 eetlepel bruine suiker
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels sesamolie
60 milliliters sojasaus
1 sjalot (gesnipperd)

Bereidingswijze

Verwarm voor de saus de zonnebloemolie. Voeg de look en peper toe en laat 2 minuten zachtjes bakken. Laat wat afkoelen en meng er de rest van de ingrediënten onder. Zet apart.

Schil de wortelen. Maak met een dunschiller lange, platte slierten van de wortelen. Meng de wortelnoedels met de rest van de groenten en de koriander en schep er de saus onder.

Verdeel de salade over de borden en werk af met de cashewnoten en extra blaadjes koriander.

